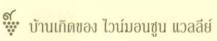


ความเป็นมาของไร่องุ่นหัวหินฮิลส์

พื้นที่เดิมเป็นที่อาศัยของข้างป่ามาก่อนซึ่งในอดีตเป็นสถานที่ที่มีความสำคัญใช้เป็น สถานที่ฝึกฝนข้างป่าเพื่อใช้ในการงานของหลวง ภูมิประเทศแบบดินทรายปนหืน สามารถปลูกองุ่นได้ดีคล้ายไร่องุ่นใกล้แถบเมดิเตอร์เรเนียน ไร่องุ่นหัวหินฮิลล์ถือ เป็นไร่องู่นแห่งแรกของเมืองหัวหิน สยามไวเนอรี่พัฒนาพื้นดินและเริ่มปลูกองุ่น บนพื้นที่บริเวณดังกล่าวหลังจากประสบความสำเร็จจากการเข้าร่วมทดลองการปลูก องุ่นในโครงการหลวง ที่อำเภอห้วยทราย จังหวัดเพชรบุรี ในปี พ.ศ. 2546

พื้นที่ทั้งหมดของใร่องุ่น:	พื้นที่มากกว่า 1,000 ไร่
พื้นที่ปลูกองุ่น:	พื้นที่มากกว่า 250 ไร่ ข้อมูลล่าสุดเมื่อต้นปี พ.ศ. 2552
พันธุ์องุ่น:	องุ่นพันธุ์โคลอมบาร์ด องุ่นพันธุ์เชนินบลอง
	องุ่นพันธุ์มุสกัส องุ่นพันธุ์ชีราช องุ่นพันธุ์ชานจิโอเวลเช่
	องุ่นพันธุ์เทมปรานินโย่ และองุ่นสายพันธุ์ทานสด
พันธุ์องุ่นที่กำลังทดลองปลูก:	มีมากกว่า 20 สายพันธุ์
ดิน:	ดินทรายปนหิน
ระดับพื้นที่ของไร่องุ่น:	สูงกว่าระดับน้ำทะเลประมาณ 140 - 210 เมตร
ฤดูเก็บเกี่ยว:	ช่วงระหว่างเดือนกุมภาพันธ์ - เดือนมีนาคม





"ไวน์มอนฐนแวลลีย์"ไวน์ไทยคุณภาพจากแถบเส้น ละติจูดใหม่ (New Latitude Wine) องุ่นสายพันธุ์ คุณภาพที่ปลูกที่ไร่องุ่นหัวหินฮิลส์ได้รับการดูแลเอาใจ ใส่อย่างพิถีพิถันโดยผู้เขี่ยวชาญด้านการปลูกองุ่นทั้ง ขาวไทยและผู้เขี่ยวขาญการปลูกพืชเมืองร้อนจากต่าง ประเทศองู่นคุณภาพดีเป็นต้นกำเนิดของไวน์ไทย คุณภาพดีที่ได้รับรางวัลจากการประกวดไวน์นานาชาติ

ท่านสามารถดื่มด่ำกับ "ไวน์มอนฐน แวลลีย์" ได้เกือบ ทุกที่ทั่วโลก ทั้งทวีปยุโรป อเมริกา เอเชีย รวมทั้ง โรงแรมระดับห้าดาวและร้านไวน์ชั้นนำเในห้าง สรรพสินค้าและซูปเปอร์มาร์เก็ต)

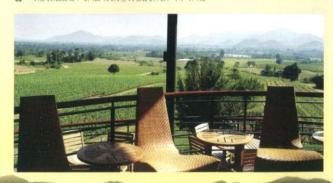




เดอะ ศาลา ไวน์บาร์และบิสโทร

สถานที่ให้บริการนักท่องเที่ยวได้พักผ่อนและดื่มดำบรรยากาศไร่องุ่นกลางหุบเขา ที่คุณสามารถเรียนรู้วิธีการปลูกองุ่น การทำไวน์และการขิมไวน์ เดอะศาลา เรือนไม้ร่วมสมัย รูปแบบไทยประยุกต์ ที่ออกแบบโดย คุณซิลเวีย โชว์ อดีตสถาปนิกของ Norman Foster ใช้เป็นที่ต้อนรับนักท่องเที่ยวได้พักผ่อน และดื่มด้ำบรรยากาศไร่องุ่นท่ามกลางทุบเขา ที่คุณสามารถเรียนรู้วิธีการปลูกองุ่น การทำไวน์รวบไปถึงขึบไวน์เพื่อสับผัสและดื่มดำกับประสบการณ์ไวน์จากเส้น ละติจูดใหม่ ที่รอคุณมาค้นหา

- ร้านอาหารสไตล์ปิสโทร
- ไวน์แกร์
- บาร์น้ำผลไม้
- ร้านขายไวน์และของที่ระลึก
- ห้องลับบนา สามารถรองรับแขกได้ 14 ท่าน





ร้านไวน์ ณ ไร่องุ่นหัวหินฮิลส์

พร้อมให้บริการท่านได้เลือกขึมไวน์มอนชูนแวลลีย์ ไวน์ที่ผลิตจากองุ่นที่ไร่ หัวหินฮิลส์ของเรารวมถึงผลิตภัณฑ์จากองุ่นรวมทั้งอุปกรณ์ไวน์และของที่ระลึก มากมายโดยพนักงานของเราพร้อมที่จะให้เกร็ดความรู้และคำแนะนำง่าย ๆ เกี่ยวกับการเลือกไวน์ในโอกาสต่างๆ





ไวน์ กับ อาหาร (ร้านอาหาร เดอะ ศาลา)

บริการท่านด้วยอาหารรสเลิศที่ได้รับแรงบรรดาลใจจากไร่องุ่นอันลวยงาม โดยใช้ไวน์และใบองุ่นของเราบรรจงสร้างอาหารจานพิเศษ ที่ผสานกับไวน์มอนซูน แวลลีย์ ท่ามกลางมนต์เลน่ท์แบบ at fresco ที่ท่านจะได้เห็นวิวไร่องุ่นทัวหินฮิลล์ โดยรอบ

> เปิดบริการทุกวัน รวมวันหยุดนักขัตฤกษ์ (ยกเว้นวันจันทร์ซึ่งจะปิดทำการ)

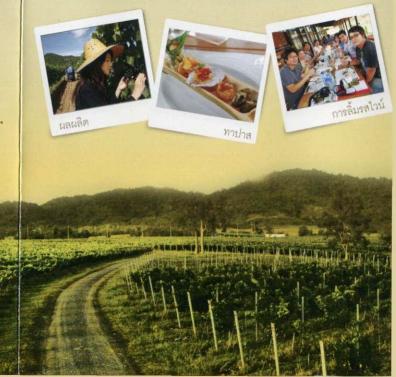
เวลา 10.00 - 19.00 น. ครัวเปิดบริการ 11.00 - 17.30 น.





ทัวร์และกิจกรรมต่างๆ

- กิจกรรมการขิมไวน์ พร้อมอาหารสไตล์ทาปาส (Tapas)
- กิจกรรมเที่ยวขมไร่องุ่น ท่านจะได้รับความรู้เกี่ยวกับการปลูกองุ่น องุ่นสายพันธ์ต่าง ๆที่ปลูก ณ ไร่องุ่นทัวหินซิลส์ นอกจากนั้นยังมี กิจกรรมพิเศษเที่ยวขมไร่องุ่นด้วยข้าง
- การจัดสัมมนาและการประชุมนอกสถานที่ เดอะ ศาลา มีห้องประชุม และอุปกรณ์เพื่อรองรับการจัดประชุมสัมนาประมาณ 14 ท่าน
- การเก็บองุ่นทำไวน์ประจำปี





หัวหินฮิลส์ใวน์เซลล่าร์

ตั้งอยู่ที่หัวหินมาร์เก็ตวิลเลจในตัวเมืองหัวหินที่พร้อมต้อนรับและให้ บริการท่านสามารถชิมและเลือกซื้อสินค้าของสยามไวเนอรี่ทั้งไวน์ ไทยมอนซูนแวลลีย์และไวน์นำเข้าจากต่างประเทศรวมทั้งอุปกรณ์ไวน์ และผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวกับองุ่นอีกมากมายที่ โทรศัพท์ (032) 526 351 แฟกซ์ (032) 526 352





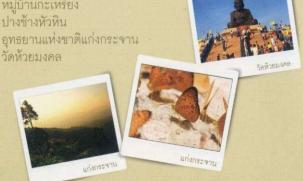
การจองกิจกรรมและเยี่ยมชมไร่องุ่นหัวหินฮิลส์

ท่านสามารถจองกิจกรรมเยี่ยมชมไร่องุ่นหัวหินฮิลส์และสำรองที่นั่ง ได้ทางโทรศัพท์ (032) 526 351 หรือ อีเมล์ผ่านทางเว็บไซต์ www.huahinhillsvineyard.com สำหรับการจองโต๊ะ กรุณาติดต่อ เดอะศาลาโดยตรง 081 701 8874-5



สถานที่ท่องเที่ยวบริเวณใกล้เคียง

น้ำตกปาละอู สนามกอล์ฟมาเจสติก กรีค หมู่บ้านกะเหรื่ยง ปางช้างหัวหิน วัดหัวยมงคล







ไร่องุ่นหัวหินฮิลส์

โทรศัพท์ 081 701 8874-5 แฟกซ์ 081 376 1474 อีเมลล์ info@huahinhillsvineyard.com www.huahinhillsvineyard.com

บริษัทสยาม ไวเนอรี่ เทรดดิ้งพลัส จำกัด

โทรศัพท์ 02 533 5600 แฟกส์ 02 533 5405 อีเมลล์ info@siamwinery.com www.siamwinery.com

(เชิญเยี่ยมขม ไทย ไวเนอรี่ ได้ที่ ww.thalwine.org)